



An den Grossen Rat

12.5059.02

GD/P125059

Basel, 2. April 2014

Regierungsratsbeschluss vom 1. April 2014

## **Anzug Annemarie Pfeifer und Konsorten betreffend Einführung eines Vegi-Tages zur Sensibilisierung der Hungerproblematik und des Klimawandels**

Der Grossen Rat hat an seiner Sitzung vom 18. April 2012 den nachstehenden Anzug Annemarie Pfeifer und Konsorten dem Regierungsrat zur Stellungnahme überwiesen:

„Hunger ist eines der grössten Probleme der Menschheit. Bevölkerungswachstum, Klimawandel, ausgelaugte Böden und politische Unruhen führen immer wieder zu Hungersnöten. Weltweit haben rund 925 Millionen Menschen nicht genug zu essen. Zurzeit wütet in den Regionen um das Horn von Afrika noch immer eine Hungersnot. Tausende von Kindern sind fehlernährt mit den entsprechenden Hirnschädigungen als Folge, oder sie sterben an Unterernährung. Sammelaktionen bringen eine kurzfristige Erleichterung, führen aber nicht zu langfristigen Lösungen.

Eine Ursache des steigenden Welthungers ist der steigende Fleischkonsum in den wohlhabenden Ländern. Bereits jetzt wird ein Drittel der globalen Getreideernte an Masttiere verfüttert. Aus 1 Quadratmeter Boden entstehen 5 kg Kartoffeln oder 6 Eier oder 100 Gramm Fleisch. Die Fleischproduktion verbraucht also überdimensional viel Ressourcen.

Laut der Welternährungsorganisation FAO ist der Fleischkonsum - beziehungsweise die damit zusammenhängende Viehhaltung - zu 18 Prozent für den menschengemachten Klimawandel verantwortlich. Eine aktuellere Berechnung des Worldwatch Institute kommt sogar auf 51 Prozent.

Ohne viel Aufwand kann die Schweizer oder Basler Bevölkerung einen Beitrag zur Reduktion des Hungers leisten, indem sie den Fleischkonsum einschränkt.

Weltweit führen deshalb Städte wie Bremen, Gent, Kapstadt, Lausanne, San Francisco und Zagreb einen Vegi-Tag ein. Mittels einer Kampagne wird die Bevölkerung dazu eingeladen, am Donnerstag kein Fleisch zu essen. Auch Hilfswerke wie Fastenopfer oder „Brot für alle“ unterstützen einen Vegi-Tag. Das Parlament von Lausanne hat kürzlich beschlossen, an den Schulen an einem Tag pro Woche in den Tagesstrukturen ein schmackhaftes und nahrhaftes Vegimenu zu servieren. Damit lernen schon Kinder verantwortungsbewusst mit den Nahrungsmitteln umzugehen und das Essen trotzdem zu geniessen.

Die Unterzeichnenden bitten den Regierungsrat, zu prüfen und zu berichten,

- wie er nach dem Vorbild der Stadt Lausanne einen Vegi-Tag pro Woche propagieren und nach Möglichkeit in den vom Kanton subventionierten Betrieben und Tagesstrukturen einführen kann;
- wie die Öffentlichkeit vermehrt über den Zusammenhang der lokalen Essgewohnheiten und der Hungerproblematik informiert werden kann. Dies könnte im Rahmen der Gesundheitsförderung geschehen.

Annemarie Pfeifer, Beat Fischer, Helen Schai-Zigerlig, Andrea Bollinger, Brigitta Gerber, Doris Gysin, Martina Bernasconi, Thomas Grossenbacher, Christine Heuss, Rolf von Aarburg, Eduard Rutschmann“

Wir berichten zu diesem Anzug wie folgt:

## 1. Ausgangslage

Aktuell werden in der Schweiz jährlich durchschnittlich rund 52 Kilogramm Fleisch pro Person verzehrt. Damit hat sich in den letzten 60 Jahren der Fleischkonsum fast verdoppelt. Verglichen mit den 80er Jahren hat jedoch ein Rückgang des Fleischkonsums stattgefunden. Damals wurden jährlich durchschnittlich 64 Kilogramm Fleisch pro Person konsumiert. Vor dem Hintergrund dieser Entwicklung bezeichnen sich heute gemäss einer im August 2012 von Coop durchgeföhrten Umfrage denn auch 40% der Befragten als so genannte Flexitarier, also als Konsumentinnen und Konsumenten, die an gewissen Tagen bewusst auf Fleisch verzichten. Als eigentliche Vegetarier bezeichnen sich 2-3% der Bevölkerung.

Der hohe Fleischkonsum hat nachgewiesenermassen einen ungünstigen Einfluss auf die Gesundheit der Bevölkerung sowie auf die Umwelt. So trägt eine Ernährung mit einem hohen Anteil an tierischen Produkten in Kombination mit anderen Faktoren wie z.B. Bewegungsmangel zu Übergewicht, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und einigen Krebsarten bei. Ferner benötigt die intensive Tierhaltung grosse Mengen an Weide- und Ackerflächen, welche dann für die ertragreichere pflanzliche Nahrungsmittelproduktion für den Menschen nicht mehr zur Verfügung stehen. Damit wird die Sicherung der weltweiten Nahrungsmittelproduktion wesentlich belastet.

Hinsichtlich der Belastung der Umwelt steht fest, dass die Fleischproduktion eine bedeutende Quelle von Treibhausgasemissionen darstellt. Damit trägt diese Produktion wesentlich zum Treibhauseffekt bei. Ferner geht die Fleischproduktion mit einem grossen Verbrauch von Energie einher, deren Produktion wiederum die Umwelt belastet.

Vor diesem Hintergrund sind in den letzten Jahren verschiedene Initiativen in Gang gekommen, welche dazu beitragen sollen, dass weniger Fleisch konsumiert wird. Ein Beispiel dafür ist der im Anzug angesprochene Vegi-Tag, welcher zu einem fleischlosen Wochentag motivieren will (siehe [www.vegi-tag.ch](http://www.vegi-tag.ch)).

## 2. Im Kanton Basel-Stadt umgesetzte Massnahmen

Der Regierungsrat ist sich der von den Anzugstellenden angesprochenen Problematik bewusst und legt daher grossen Wert auf die Vermittlung von Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltthemen. Aus diesem Grund unterstützt er insbesondere im Kinder- und Jugendbereich verschiedene Vorhaben, in deren Rahmen dieser Themenkreis behandelt wird und die mittels diverser Massnahmen umgesetzt werden. Um die Kinder und Jugendlichen an die Thematik heranzuföhren und sie dafür zu sensibilisieren, wurde im Kanton Basel-Stadt, wie nachfolgen aufgezeigt, bereits eine breite Angebotspalette lanciert.

### 2.1 Bestehende Angebote zum Thema Ernährung und Gesundheit

Ein gesundes Verhältnis zum Essen entsteht optimalerweise in der frühen Kindheit und im Kreis vertrauter Menschen. Neben dem Elternhaus spielt dabei auch die familienexterne Betreuung eine wichtige Rolle. Da im Kanton Basel-Stadt pro Woche über 8'000 Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten, an Mittagstischen und in schulischen Tagesstrukturen verpflegt werden, bietet das Gesundheitsdepartement zur Förderung eines gesunden Essverhaltens unter der Bezeichnung „schnitz und drunder“ ein kostenloses Beratungspaket für Tagesheime, Mittagstische, Tagesstrukturen an Schulen sowie Betriebe mit Catering an (vgl. [http://www.gesundheit.bs.ch/schnitz\\_und\\_drunder.htm](http://www.gesundheit.bs.ch/schnitz_und_drunder.htm)). Die Ernährungsempfehlungen von „schnitz und drunder“ sind schweizweit anerkannt und stellen Frische und Vielfalt in den Vordergrund. Dabei werden

saisonale und regionale Lebensmittel bevorzugt, welche möglichst aus umweltschonender und sozialverträglicher Produktion stammen. Damit die Kinder und Jugendlichen einen Bezug zur Herstellung des Essens erhalten, werden sie bei der Zubereitung der Mahlzeiten mit einbezogen.

Im Rahmen der weiteren vom Kanton unterstützten Projekte „Burzelbaum“ (vgl. <http://www.gesundheit.bs.ch/informationen-angebote/angebote/angebote-bewegung/burzelbaum.htm>) und „Zwuggel-Zvieri“ geben die Fachpersonen der Tagesbetreuung die Freude an Bewegung und gesunder Ernährung auf altersgerechte Art und Weise an die betreuten Kinder weiter. Zur Vertiefung dieser Themen hat die Fachstelle Tagesbetreuung des Erziehungsdepartements im Herbst 2011 eine Vortragsreihe für Mitarbeitende von Einrichtungen der Tagesbetreuung durchgeführt.

Mit den aufgeführten Projekten und dem zur Verfügung gestellten Beratungsangebot unterstützt der Kanton bereits heute die Tagesheime, Mittagstische und schulischen Tagesstrukturen bei ihren Aufgaben im Ernährungsbereich.

Zusätzlich zu den genannten Angeboten unterstützt und fördert der Kanton die Schulen und subventionierten Betriebe bei der Umsetzung von Massnahmen, welche den Kindern und Jugendlichen einen verantwortungsbewussten und gleichzeitig genussvollen Umgang mit dem Essen vermitteln und die ökologische Wirkungsfelder beachten. Dabei haben sich die Schulen und subventionierten Betriebe bei der Essensabgabe an folgende Grundsätze zu halten:

- Die Verpflegung soll ausgewogen, abwechslungsreich und gesund sein, wobei die aktuellen Erkenntnisse über die gesunde Ernährung beachtet werden.
- Als Hilfestellung und zur Orientierung dient die so genannte Ernährungspyramide, die veranschaulicht, welche Lebensmittel in welchen Mengen für eine gesunde Ernährung konsumiert werden sollten. Bei der Anwendung der Ernährungspyramide wird diese an das jeweilige Alter der Kinder bzw. Schülerinnen und Schüler in den Tagesheimen, den Tagesschulen oder an den Mittagstischen angepasst.
- Neben den Grundsätzen der gesunden Ernährung werden bei der Menügestaltung auch ökologische Aspekte beachtet, wie etwa die Berücksichtigung von saisonalen Angeboten oder von inländischen und regionalen Produkten.

Diese Grundsätze werden gegebenenfalls in entsprechenden Leistungsvereinbarungen mit den Catering-Unternehmen schriftlich festgehalten.

Die hier dargestellten Massnahmen und Angebote zeigen, dass gesundes und ausgewogenes Essen, welches auch ökologische Aspekte sowie einen massvollen Konsum von Fleisch beachtet, bereits heute in baselstädtischen Schulen und subventionierten Betrieben eine Selbstverständlichkeit ist.

## **2.2 Sensibilisierung für das Thema Ernährung und Umwelt**

Die im vorliegenden Anzug angesprochen Themenkreise Hunger, Fehl- und Unterernährung, Bevölkerungswachstum wie auch ungerechte Ressourcenverteilung, Klimawandel und ausgelaugte Böden werden in den Basler Schulen, insbesondere im Fachbereich Mensch und Umwelt, altersgerecht und im Rahmen der bestehenden Lehrpläne und Stoffprogramme bearbeitet. So werden beispielsweise im siebten Schuljahr die Themen gesunde Ernährung, Energie- und Nährstoffgehalt von Nahrungsmitteln sowie die Bedeutung der Pflanzen für die Ernährung im Unterricht aufgenommen und breit behandelt.

### 3. Fazit

Die gemachten Ausführungen zeigen auf, dass bereits heute verschiedene Massnahmen und Projekte zur Förderung einer gesunden, ausgewogenen Ernährung, welche die ökologischen Aspekte und einen massvollen Fleischkonsum beachtet, umgesetzt bzw. unterstützt werden. Die von den Anzugstellenden angesprochenen Themen sind zudem Teil der bestehenden Lehrpläne und Stoffprogramme der Basler Schulen. Dabei stehen die Sensibilisierung für einen verantwortungsbewussten und gleichzeitig genussvollen Umgang mit dem Essen sowie die damit zusammenhängenden ökologischen Wirkungsfelder im Vordergrund.

Bei der Umsetzung der bereits getroffenen Massnahmen wird der Befähigung zu einem verantwortungsbewussten Umgang grosse Bedeutung zugemessen. Dies deshalb, weil sich eine auf Zwang aufbauende Prävention in ihrer Wirkung als kontraproduktiv erweist. Dementsprechend unterstützt der Kanton schon heute vielfältige Aktionen und Projekte zur Förderung einer gesunden, ausgewogenen und damit auch fleischärmeren Ernährung.

Die Einführung eines fleischlosen Tages kann zweifelsohne für den Einzelnen eine sinnvolle gesundheitliche Massnahme darstellen. Durch angeordnete, obligatorische Massnahmen, wie beispielsweise fleischlose Tage in Schulkantinen, können aber auch gegenteilige Effekte nicht ausgeschlossen werden. So ist etwa damit zu rechnen, dass z.B. bei der verpflichtenden Einführung eines Vegi-Tages in Schulen oder Betrieben die Schülerinnen und Schüler bzw. die Kundinnen und Kunden zu andere Lokale oder gar Fastfood-Anbietern abwandern. Aus diesem Grund und mit Blick auf die bereits bestehenden breiten Angebote in den baselstädtischen Kindertagesstätten, Mittagstischen und schulischen Tagesstrukturen sieht der Regierungsrat von der Einführung eines Vegi-Tages in Schulen oder in vom Kanton subventionierten Betrieben und Tagesstrukturen ab.

### 4. Antrag

Aufgrund dieses Berichts beantragen wir, den Anzug Annemarie Pfeifer und Konsorten betreffend Einführung eines Vegi-Tages zur Sensibilisierung der Hungerproblematik und des Klimawandels abzuschreiben.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt



Dr. Guy Morin  
Präsident



Barbara Schüpbach-Guggenbühl  
Staatsschreiberin